# Muffins rojiblancos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Maria Angeles P

**Tiempo:** 1h y 45min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 8 personas :

- 300 g. de Harina
- 8 g. de Levadura en polvo
- 165 g. de Azúcar glas
- 240 g. de Nata agria
- 2 Huevos
- 80 g. de Aceite de oliva suave
- 150 g. de Chocolate blanco
- Ralladura de media lima
- 225 g. de Frutos rojos congelados

## Preparación:

### Paso 1

Precalienta el horno, con calor arriba y abajo, a 180º C. Prepara unos moldes de flan pintando la base con un poco de aceite o mantequilla y fórralos con papel de hornear en su contorno, dándole un par de dedos de altura sobre el borde. Retira los frutos rojos del congelador y déjalos en un colador mientras preparas el resto de ingredientes. Mezcla la harina, la levadura y el azúcar y tamiza todo vertiéndolo en un cuenco grande. Por otro lado, mezcla la crema agria, los huevos, el aceite y la piel rallada de limón, bátelo bien y mezcla ambas preparaciones sin batir demasiado, sólo hasta que todos los ingredientes estén integrados. Añade el chocolate troceado repartiéndolo por la masa. Vierte en los moldes una o dos cucharadas de masa, cubre con una cucharada de frutos rojos, vuelve a cubrir con masa de muffins y otra vez con frutos rojos, termina cubriendo con masa. Hornea durante 40 minutos. Haz la prueba del palillo para comprobar que el interior está hecho. La superficie quedará dorada. Deja enfriar.